

# Brownie mit Salzkaramell-Soße, Schoko-Riegel, Himbeeren

**Für zwei Personen**

**Für den Brownie:**

100 g Bitterschokolade (70%)	2 Eier, Größe L	125 g Butter
40 g Kakaopulver	35 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 g Zucker		

**Für den Schokoriegel:**

2 Schokoriegel	1 Ei	75 g Mehl
60 ml helles Bier	1 Prise Salz	Pflanzenöl

**Für die Salzkaramell-Sauce:**

60 g Butter	90 g Sahne	150 g Zucker
1 Prise Salz		

**Für die Himbeeren:**

150 g frische Himbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zweig Minze
1 Prise Zucker		

**Für die Garnitur:**

50 g ungesalzene Erdnüsse

**Für den Brownie:**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade und Butter gemeinsam in einer Aufschlagschüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Kakaopulver, Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Eier mit Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen, die geschmolzene Butter und Schokolade langsam hineingeben und anschließend das Kakaopulver, Mehl und Backpulver löf-felweise bei niedriger Stufe unterheben. Danach in einer gefetteten kleinen Backform ca. 20-25 Minuten backen. Der Kern sollte noch saftig sein.

**Für den Schokoriegel:**

Ei schaumig aufschlagen und mit Bier vermengen. Mehl nach und nach hinzugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Schokoriegel in der Mitte durchschneiden. Danach voll mit Teig ummanteln und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Salzkaramell-Sauce:**

Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Sobald der Zucker komplett geschmolzen und braun ist, Butter unterrühren. Vom Herd nehmen und Sahne einrühren. Eine Prise Salz hinzugeben.

**Für die Himbeeren:**

Zitrone auspressen. Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Minzblätter fein hacken und unterrühren. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Erdnüsse grob hacken und über das Gericht geben.

Christopher Huch am 27. Oktober 2022